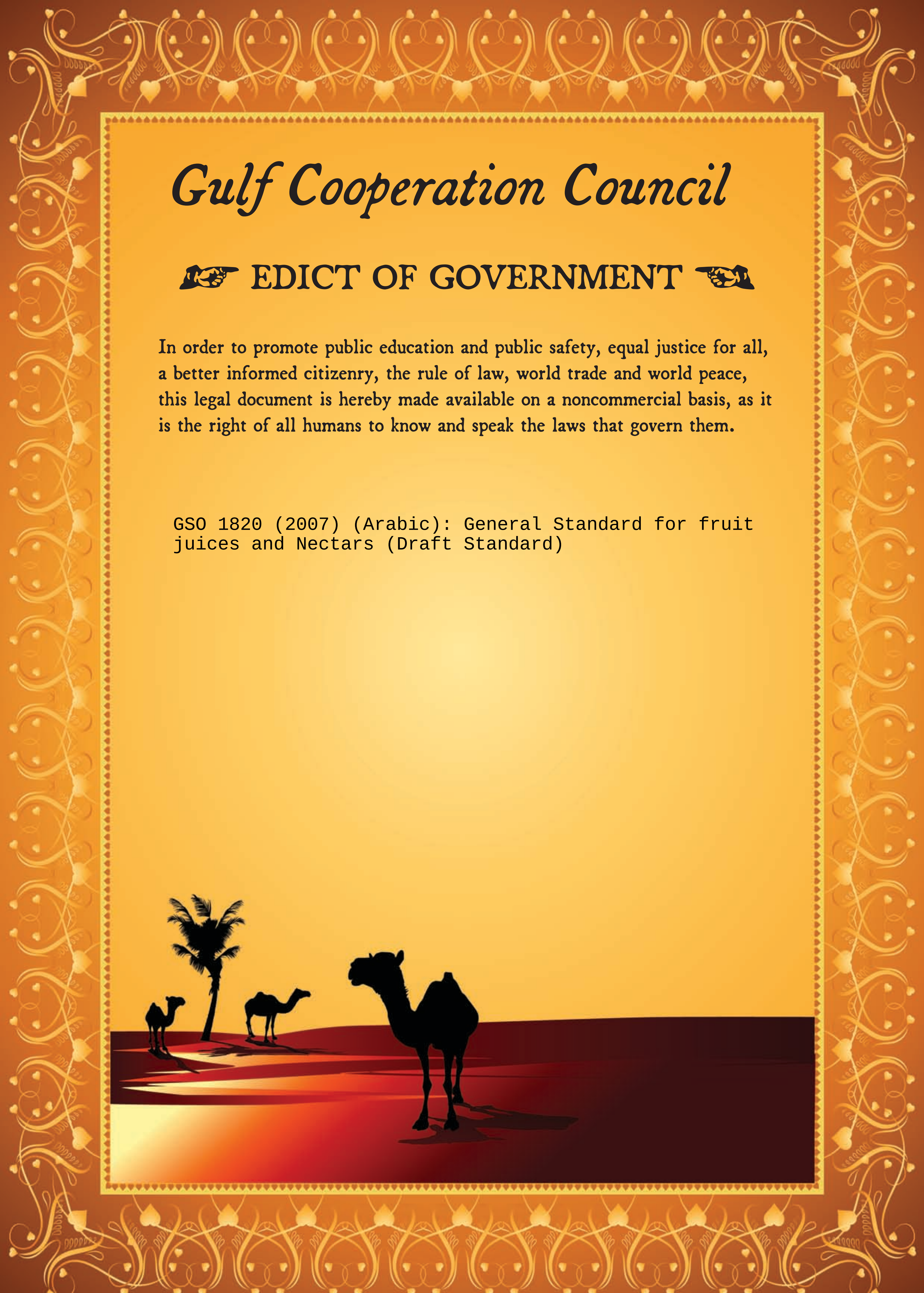



GSO 1820 (2007) (Arabic): General Standard for fruit juices and Nectars (Draft Standard)

BLANK PAGE



ْٕئنلنخم ٓس نـــذ ٔلي ج ھسلنخ عبٗن ذٔلانجْهانعشبت

**STANDARDIZATION ORGANIZATION FOR G.C.C. ( GSO)**

**GSO 1820/2007**

# عصـــبئ ٌَلفخـــٍبس انفإكـــ ــّ

**General Standard for fruit juices and Nectars**

# عصوئشأكخبسانفإ كّ

**جسّخ الاعتًبد يٍجهس ا.داسة : 91/5/9241 ٌْ- (5/6/02 40و )**

## حـم ــ ـذّ ــــى

ُهقلن خ حةتس نةذ ل ي جهتسلن خ عقب ٔ ًنةتذ ل لخةآج عش بةقت ُى قتيل ه ٔ ةًت حقتى ة ة ع ة ٍ جً الأجهقة ة انٍي ثقتنه ًاصففبث ًل ًجي تس ة ة د ل لخةآج عش بقت و يُة ٍ يجّو انًقتي عةذاد ل اصًفبث لبجش نث ل خه جٓت بلبس طتن جي ٌ ُتوٍخض صت .

ًل ذلي ج ُيت لخم تسنذ ًل ي جهسلن خع ب ًنةذ ل لخه ةآج عش بقت ةٍ بشتيقوي ج ع ًةم ل ه جٔت انف ُتنمطع ل ُخبثنا غزاوئ ًلس اعتبإعـــذا د ٔز ِ ل ًاصفـت لبجشةت ل خه ًجت ي ليبتم ) دنًقتل ك ٍقج (و ًلـتقنذ حـــتتيع ــــتةنذادانًسفرعٍ بعــتقتلنخقتش ا ل اصًفقتبث لبجش لتع شريىتت والاجنبةت ًلن ذ ٔنت ًلقن فبث لًش ج عت راثنا صت .

ًلةذا ع خ ًةذث ٔةز ِل ًاصفتك ئنقت ُت ه ٔجت ة اج خ ةًع ي جهتساداس ة انًةة سلةى )6( و ًلقز ٔ عةةٔ بخقيسٓخ 91/5/ 9124 ٔة -و ل ًاقةك 6/5/ 4002 و و عة ة ً حع ة ٔقز ِ ل ئنقت ل اصًفبث لبجش نت ل خه جٓت انًزكبس ة بت ِ ًحنم ي نت ج

9- و ق غ لقى 219/ 9112 ع صقتش انًعتذ لن هًسة ةًو ًلخة ةٍ خ ئًك ةًقش ٔ )الأجقب ( ل ًنف ظ مط بيبس بىان طب ٔعت .
4- و ق غ لقى 9415/ 4004 ع صقير الأنأتقب ـ ع صقتير الأنأتقب ًلشةقة ـ ع صقتش الأنلب ل ًجفـف.
3- و ق غ ل ى 210/ 9112 ع صتلن جش ٔب ش ٔث ل ًنفظ مط بيس بى ان طب ٔعت .
2- و ق غ ل ى 450/ 4000 ع صتش ل ع ُب .
5- و ق غ ل ى 155/ 9112 ع صتش انفاك لس ًكهت.
6- و ق غ ل ى 421/ 9112 ع صتئك خبس ل ًبج .
2- و ق غ ل ى 9411/ 4004 ع صتش ل طبًيى.

**ي سوش ٍع لائحت ُت**
**عص تنكخ ٍ ُبس ان فـ إك ّ**

## 9- ان ٌجان طٍّب ق ان خطبك

رقن ضـ ّن تلطفـخ القيا ٍية ا ّق ٍيجيـة عصيئش ٍيّش ُ كخ ب سن فـ بك ّت.

## 4- ان ٍّش اج ا ٍخك ٍّت :

1/2 َق خ لى ُ )9 ظطاب ل ب د ٌّك ا ٌغ ٍطائية ا ّ عٍأح " .

2/2 َق خ هلُ )21( " الشروط الصحية فـ ٍظب ٍع ا٤ ٌغ ٍية وا ٌ عب ٍبير ٍثـ ّب " .

3/2 َق خ هلُ )149 ( " ٍياه ٌا شو ة غير ا ّ عٍأح " .

4/2 َق خ هلُ )161( " اشتراطات مخازن حفظ ٌّك ا ٌغ ٍائية غ ب فـ خ ا ّ عٍأح.

5/2 َق خ هلُ )995( " المحليا د المسموح ثـ بؤ ق ل ٍاب فـ ُ ٌّك ا ٌغ ٍائية " .

6/2 َق خ هلُ )911( " حل ٍك ا ٍرّ ٍيا ا ٦ ش ع ب عية المسموح ث ّب في ٌّك
ا ٌغ ٍائية – ا ٌغ ٍيء ا٤ ٍ ٍي ".

7/2 َق خ هلُ )139( " ع ج ٍا د ٌّك ا ٌغ ٍائية – ا ٌغ ٍيء ا٤ ٍ ٍي : اشتراطا دع ب ٍخ "

1/2 َق خ هلُ )1291( " طرق افـ ٍخ ب ه ع ظ ٍيو ا ٌ فـ ٌا و ُ " .

9/2 َق خ هلُ )312( " الحل ٍك ا ٌمظ ُ المسموح ث ّب ث ّم ايا ح ٍلي ات الآفا د في
ز ٌ ٍغ ب د ا ٌي ه اعية ا ٌغ ٍائية – ا ٌغ ٍيء ا ٤ ٍ ّي " .

11/2 َق خ هلُ )313( " الحل ٍك ا ٌمظ ُ المسموح ث ّب ث ّم ايا ح ٍلي ات الآفا د في
ز ٌ ٍغ ب د ا ٌي ه اعية ا ٌغ ٍائية – ا ٌغ ٍي ض ٍ ٌب ني " .

11/2 َق خ هلُ )311( ا ٌفـ ب و ٍخ ا ٌلخضو ٍ ّز ب غ ّب – ر ٍلي و ا ٌو ب ك غ ٍيو م ٌب ث ً
ٍ ّث ّب ُ في حم غ ا ٌي ل ه ٌو ر ٍيك " .

12/2 َق خ هلُ )244 ( ا ٌر ٍغ ب ٌ فـ ب و ٍخ ا ٌلخضو – ا ٌغ ٍيء ا٤ول : الاخ ٍب ه ا د
الح ٍي ية – ر ٍي ٍلي و ٍلي ُ ٍئ ٍظ ٍي فـ ي ٍظ ٍي فـ ي – ر ٍي ٍلي و
ٍا ٍي ّ ٍيخ ا ٌر ٍي ٍّو ٍي ٍخ – ا ٌ فـ ٍي وال ٍّي ّـ ي – ٍي ٌي ك ا ٌغ ٍي ٍي خ
ا ٌض ّب ه ا ّ عٍ ٍي خ " .

13/2 َق خ لى ُ )242 ( ا ٌر ٍغ ب ٌ فـ ب و ٍخ ا ٌلخضو – تقدير ط ٍلاي ب ُ ي " .

14/2 َق خ هلُ )1114 ( ا ٌر ٍغ ب ٌ فـ ب و ٍخ ا ٌلخضو – تقدير مخ ٍو ُ . ٌّك ا ٌظ ٍ ج خ
م ب ٌا ث ٍ خ ٍ ٌن ث ّب ُ – طريقة ل ياس ٍ ع ب ٍّ ا٤ ُ ىَ ب ه " .

15/2 َق خ هلُ )1217( " طرق أ فـ ن ع ٍي ب ٍو ٍغ ب د فـ ٌب و ٍخ ا ٌلخضر ا ّ عٍأح " .

16/2 َق خ هلُ )21) " طوق ر ٍلي و ا ٌع ب طو ا ّ عٍل ُ ية ا ص ٍّ ٍخ ٍّ ٌك ا ٌغ ٍط ٍئية " .

**92/4 و ق خ ٍ ص ٌقق ) 9096( " ان ٌ ٌقذ ُ د ان ٌ ٌك ش ُ ب ٍ ٍن جّ ٍ ّن هوقّ ه ع ُ ل ةّ إ ان اغ ز ا ٍ ٍقت –**
**ان ج ء الأ ُ ل "**

**91/4 و ق ٍخ س ى ل ) 921( انّ وك ش الأب ٍ ض ".**

**91/4** GSO 383 , GSO 382 اننذ ذ دانمص ِ انًو ً ِح بّ ِي بمبيٍن َبذاث نانسش ت ٌ ن ًخ جيشناغزائت ٌانساعت.
**40**/2 GSO CAC 139 اصف ت عيٍتنه ِمثبث انًو ً ِح بّب ٌ الأغذيت .
21/2 - - - GSO دنمس خ خذاو الاعب ءانلن خ غز ئت.
**44/4** GSO CAC GL 2 اهش بلئا د ٍحئيلب د زٍاغ ن وية ٍاغطبلخ
23/2 - - - GSO ٦هش بلئا دأعبخ للاعب ءا د المضرخ ٥غذية.
**42**/2 GSO 150 فتوات صلاحية زأغب د ٍاغ ئية " .

## 3- انخعسيف

**9/3** عصيسانفبكه ت يي ٌ ِه ح ي ِ يأ ٌ ي ٍا ٌ ٌ ي وح ي ِ س خ ي زّق ي و ل ي ي ي ُ الحصول عيها ِ ٍاغيء ٍاطبٍح ٥و ٍ ٍاف ٍ او ٍالسليمة ٍاناضجةاطبىعخ أ ٍي ٍا ف او ٍالمحفوظخ فى حالة يمة ث اِطخ ِيءَ الحفظ ٍا يج خ ث ّب ف ٌ مٌ ٌ ا عب غب د ا طحيخلح ٍ ا حفظك ا زقل خ طحي ٍاشزواطب د خ ال ز ه ٍاغ ئي ) اى ك و ٍ (. ثع غ ٍاعظيو لل رز ُ ِعبغ ب ِ ا جنه ، أ ِ ِ ٍاح ة ا مش ه ٍاتي ك ب لا رى ض ِ مخو . ٍاعصير ، إلا أ ثع غ أعياء أ ِ ى ب د ٍاجنه أ ٍالح ة ٍامش ه ، ٍاتي لا يمك إىزٍاب ث اِطخ ٍاب ب د ٍاطبعية ٍاغح فأ ب رى ِ ح خ.

ي زُ تحضيو ٍاعظي ي ويٍ في لال عو د ع خ ي يخ ي ح ي ف ع ي ٍاو ي ض ٍافيزيائية ٍاىيمبائية والحسية الأساسية ، ٍاوا ص زٍاغ ي ٍاعظي ا ٍاف او ي ٍاف م ح ِ ب .

لل ى ٍاعظيو غيو هائ أ هائ ، يّى ا ٍا ب رخ [1] غ ٍ ل ي خ ٍاطبيعية ح ث بزول ا إى ب د ٍاطيارة ٍاتي يجت الحصول عليه ب طوق ٍافيزيائية ٍا يج خ أ رى ِ ف ٍ ٍاغ ب ب وخ .وب يجوز إضافة اي ت ٤ ا ي غ خ ٍاتي يز ُ الحصي ي عيها ث طوق ٍافيزيائية الملائمة من ف ٍ ٍاف ب وخ.

ٍا ع الواحد ِ ٍاعظيو ُ أفي ن ي و ع وا ي ل ف ب و ي خ أي ب ٍاعظير ا ٍاو ط ف زُ الحصي ي عليه مـ خلاي ِ يط ِ عي أ ٍا ع و ِ ي ٍاعظي و ، ٍاي ط ٍاعظي ع ي و ٍاف او ِ ق ٍاف أ ٍاف ب وخ .

ز ُ الحصول على عظيو ٍا ف او ب يلي :

**9/9/3** عصيرٍاف ب وخ انطبيعـي : يزُ الحصي ي عليه ِ اِطخ عٍيات الاستخلاص ٍاىيكانيكية جيشوح.

**4/9/3** عصيرف ب وخ ِ ٍا ووي ا د : يز ُ تحضيره ي خلاي ف عظي ٍاف او ي ٍا وي ٍا ع وفب ح ِ ل 2/3 ِع ب ٍاطب ث ك للاشتراطا د ٍا ٍاوح ف انمىاصفت انميبسيت انخه ْجيت انزكسة ثِ ل مُ 3/2.

**4/3 :**

1/1/3 عصير ... أعلاه ، ... الفيزيائية بكمية ... (Brix) ... لا يقل ... 51 % ... (Brix) ... (1) ... العصير ... تركيزه ، ... ، خلط ... ، ويمكن ... خلط ... ووسيطة ... ولي ...

ويمكن المغلارخ [1] ... الطبيعية ... التي يجب الحصول ... الفيزيائية ... إضافة ... [2] التي ... الحصول ... الفيزيائية ...

**3/3 .**

... الحصول ... :

- ... التي لا يمكن استخلاص ... بالطرق فيزيائية.
- ... ( ... ).

... ( بريكس (Brix) ... المحلق ... (1).

**2/3 :**

... التي ... الحصول ... طريق ... الفيزيائية ... رظفية ، وطحن وسحق ... للأكل ... بلطيمة ... وطازجة أو محفوظة ... الحفظ الفيزيائية ... طريق ... في ... ، ويمكن ... التي يجب الحصول ... الفيزيائية ... يجوز إضافة ... التي ... الحصول ... الفيزيائية الملائمة ...

---

1- ...

2- ...

5/3 ي ّش ُ )ب بِش ّ(انفبكّ ت انّشك انوّخذو ٌ حص ُ ع عصيشّ نفبكٍّت كّ ُكّأخ ّبس .

يز ُ الحصوي ي عي يثبور يٍي ٌ عٍو ّ ٌ(افـبـوٍـح ٌ ٌ وٍ ز لاعي ز ع ٌ ٌبٍـف ي ُ رطٍي يع عيطي و فـ ٌبـوخ ٌ إف ب ه ع ّ طريق إ ي ع ٌ افيزيائي ٌ ّب ء ِ ّ ّ و فـٌ ب وخ ٌ ى ي ي ى في ّ ي يك ح كه ع خ ا ٌ - )Brix(ث ي لا يقل ع ّ 51 %أوج و ِ ّ ي ج ي و يـ ى ٌ )Brix( ا ٌ و ضي ٌ ع ٌ ع ظي و ث ي إ ع ل ح ر ووج ٌ ِ في ٌ فٌ ب و ي خ )طـع ّ ي ي ّ ِ ض ح ّ ٌ ّ حك لهي ُ )1( ( ، ويمك ّ لعصيرفـٌبوخ ٌ وي أ ٌ ي ف ع ث ب ٌ ي د ا ع ط و ي خ ٌ ر ي ي ُ الحصوي ي ع يـها ع ّ يعها ع ّ طريق ا لطوق ا فيزيائية ٌ أ ب ج خ ، يجت أ ٌ ي ُ إز و ك ب ع ّيعها ِ ّ ف ٌ ٌ ٌفـبوخ.

6/3 ٌ ف ي ش ب ن ف ب ك ٌ ت ي ي ي ع ه ح ع ي ّ أ ٌ ي ف د عي و ا ٌ قـ ي و ح ٌ ٌ ي ب ل ش ي خ ز ق ي و و ي ي ز ُ الحصوي ي ع يـها باي ف ب خ ي ب ل ء ّ ي ي ع أ ث ي ل ٌ ٌ إ ض ف ب خ ٌ ي ي و يا د )و ّ ب ي ي و ض ح ب ج ٌ ي ل 1/1/5 )أ( ( ، ا ّ ع ّ ٌ /أ ٌ ا ّ ش ث ب ّ د ا ّ و ي ح ( ل ث ٌ)و ّ ب ٌ و ض ح ب ج ٌ ل 1/1/5 )ة( ( ، /أ ٌ ب إضافة ا ّ حي د ا ٌ غ ي خ ط ع ّ ج ل 5/2، ز ّ غ ب د ا ّ و ض ح ق ب ج ٌ ك 1/3 2/3 ٌ 3/3 ٌ 4/3 ٌ 5/3 ٌ 6/3 أ ٌ ّ أ ي ظ ر ه ز ٌ غ ب د ، ويمكن إ ض ف خ ٌ ي ب ٌ د ٌ ي ي ك ا ع ط ي و ي خ ٌ ر ي ي ا ي ر ة ، ا ي ٌ ت ا ي ي ٌ غ خ ٌ ي ي ب ي ت الحصوي ي ي ع ي ه ب ش ب ّ ط و ق ا فيزيائية ٌ أ ب ج خ ٌ أ ز ى ٌ ِ ّ ف ٌ ٌ ع ا ف ب و خ .و ّ ب يجـ ت أ يحقق هذا ٌ ي ظ أيضا ٌ ا ز ج ي د ٌ ا و ض ح ق ب ّ ملحق لهي ُ )1( ث ي أ ٌ ٌ ف ٌ ا و ي ٌ إ ع ي ب ه . ويمكن الحصول ي ع ي ٌ ِ ي ي ج ي ه ب ه ا ٌ ف ٌ ا و ِ ٌ ع ي ٌ أ ط و ِ ّ أ ٌ ا ع ا ف ٌ ا و ٌ ا ق ف ي خ.

## 2- الأ ِ اع

9/2 أ ٌ ا ٤ ا ع ٌ اش ب ه إيها فٌ ٌ املحق لهي ُ )1( ع ٌ ي ٌ ب ٌ ي أ ب ج ب و ي خ ي ع ي ت ي ق ل ب فـي ٌ تحضير عـيطي و ٌ اف ٌ او ي ٌ ، )ي و ٌ ث ي ور ي ي ا ف ٌ او ي ٌ ، ٌ ي ع ب ٌ ا ف ٌ او ي ٌ اتي تحمل ٌ ي ُ ٌ ا ز ظ ث ب ج ٌ غ ٌ ب وخ ا ٌ ع ية ، إ ب ث ب ج ٌ خ ٤ ٌ ا ع ٌ ا ف ٌ ا و ــ ٌ غير ٌ ا ٌ ٌ ح ف ٌ الملحق لهي ُ )1(ف ي جت ٌ ز ق ل ا ٌ الاسم ا ج ب تي أ ٌ الاسلش ي ع ٌ ا ب ي ت .

## 5- ٌ ي ش ك ب الأبسس ٌ ٌ ع اي م ان جدة.

## 9/5 خ ي ش ك ب

1/1/5 ا ٌ ى أ ب ٌ د ا ٤ اسية

أ- ث ب ج ٌ خ ٌ ع ي ط ي و ٌ فـ ٌ او ي ي ي ي ت أ ز ي ٌ ٌ ا ك ع ي خ ا ي ر يكس ) Brix( ط ي ي ي ي خ ٌ ي ي ف ٌ . ٌ ا بريكس ا ق ب ص ى ٌ ف ب ب و خ ومن ٌ . ا ٤ ع ي اء ا ٌ ظ خ م ل ب ث خ ٌ ي ث ب ي ل ٌ ر غ ي ي ر ي ب ع ي ل ا ع ل ٌ ا ق ل ط مع ع ظ ي و ي ٌ ف ٌ ٌ ٌ ف ب و خ .



ة- إ و ب ي ٌ ذ ي ي خ إ ع ي ك ٌ تحضير و ع ي ي ي ر ا ف ب ي خ ر ز ي ي ت ا ي ك ح تحضير و ي ي ٌ و ي ي ا د ا ٌ ع ظ ي ف ي غ ت أ ٌ ر ز ٌ ط ع ٌ ٌ ح ل ا ك ٌ ٌ ِ ٌ ك ه ع خ ا ج و ي ٌ ٌ ) Brix( ٌ ح ي ث ب ٌ ملحق ه ل ُ )1( ٌ ث ض ب ء ا ٤ ع ي اء ا ظ ي خ ٤ ٌ ي ي ث ب ٌ د أ ي ب م ف ب ٌ دافـ و يا و ي خ . ا م ا ي ٌ ي ك ي ٌ ي ٌ ب ن ك ه ع خ م ي ك ح ي ٌ أ ج ر ي ك س ي ث ب ٌ ملحق لهي ُ )1( ف ي ي ت أ ٌ ي ف ُ احتيب ة ا ع ي ل ا ك ٌ ي ٌ ي ٌ

ِ جٌلٌ ي لجٌريكس علٌ يٌ يٌلِ بًٍ محٌو ْ . يٌلٌ يٌك لُجٌلِج خ ٍ جٌلٌيٌ ف الواجٌي لٌي ألـ بجٌي َخ بلُمجٌيخ ٌنٌث بٌ ّ ألزقلَ ٦ أزبطنًا ألعظيو أ ّووي.

طـثبٌ ٍ جٌَخ ٌع ظيو ُ أ ّيٌلٌ ه ا ّ جٌلٌ رحضيو ٍ فئ ْ بء اٌلٌش و ة ا ّ يٌزع ّ ًجٌي ُ ْ طجٌي ً خٌي و إطى اه ِ أألطفـخ لابمبسٌت لاخه ٌجت انًزكسٌة في ألجٌل هلُ 3/2 .

ح- ان لا ٌزيٌيٌ ى الٌجٌيل ا٤لـظٌي ٌ للكجٌي ٌي الايثلٌيـي يٌلٌيب رظ ٍي ٌيٌجٌيب د أزظٌي ٍيع ألطجٌيبجٌيخ ٌعظٌبي و ع 1 ٥ 1%

2/1/5 ا ّ ى ٌب د ا٤ فـو . ا ّوح بها
ِع عٌلى َ ا٦ فـلالثٌب ُظ ذ عٍيه ألفطخ أمياسية ا ّقِيجية أ لكأج فـي ْ أجٌيل 1/2 يجٌيت رطبيق ألتالي :

أ- ٍيٌ ث د يٌيٌلٌى و ألتـي تحٌي ْ . جٌي يٌ ُجٌخ رطجٌيخ لٌي ٍي َ 2% ّ أوضحة ثبجٌيلٌيخ لابمبسٌت لاخه جٌتسٌلفلٌى ) 4000 /921 ( جٌلٌيى و ّى[3] " جٌيلٌى و اجٌيٌي د غ " ، كجٌيزو ٌى ألاجٌيبـئي " ا ّ غ ٌيجٌي ى[4] " ،ألفـووٌي ى " ٌيٌيٌى و لفٌ اٌيـه " يمكٌي ٌ إضيٌيفيز َبٌ ى بجٌيجٌيخ ألزيٌي ٌ د ألجٌي خٌ بـجٌيل لٌيٌ ُ )3( . )إ جٌيٌ خٌي إطيفـخ ا ّ ٌيٌيٌ بب ثـبجٌيل 2/1/5 )أ( ّ 2/1/5 ) ة( رِ طجٌيك فقط على زأ غب د ا ّ لٌح جٌيع ّ ٌ ِزٌ ه أ ٌ ٤ غوا ع أزغٌيا د أغٌلٌئية) .

ة- أ ّشوث بٌ د أ ّويح
يٌجٌلٌى و ٌى جٌيٌيب ىٌ ، محاجٌيي ً يٌجٌلٌى ويا د المحوجٌيطخ ، ا ّ ثٌوٌيٌ ثٌب د أيٌوٌيٌ ح المجٌيوجٌيطخ ، ّ ٌوويا دألفـووزٌى ) ٍ يوألف ُ او ٌ( ، ٌ ٍ ي و أمظت بلٌبىً ، ا٤يزوجلٌ ٌو ٌى ُ ٍوويٌيا د ألفـووزٌى أعبٌية ، يمكن إضفلٌزَب ٌ عظٌي يٌو ألف او يفـقط المحضٌيٌ وح ٍ يٌ ٍوويٌيا دألف او يٌ طجٌي ً بٌ ّ ْ جٌيث بجٌيل 2/1/3 ، ٌ ع ظٌي يٌو لفٌ او ٌ ا ّ وويح طجٌي ً بٌ ّ ْ ْ جٌ يٍ تٌبجٌيل 2/3 ٌ ِ ّو ّ ٍ ًنٌ يٌ ُ هيٌ ٌ( لفٌ او ٌ ا ّ ووي طجٌي ً بٌ ّ يٌ ْ جٌ يٍ تٌبجٌيل 5/3 ، ٌ يٌفٌي ه فُلبٌو ٌيخ طجٌي ً ب ّ ْ ْ جٌيث بجٌيل 6/3 ، إٌب أعٌ َي ٌ /أ ٌ أ ّ أيٌيى ويا د ا ّ شٌو ٌٌيٌ م خ ٍ يٌ لفٌ او ه يمكٌي ٌ يلعفـزَب فقط ٌزٌيب ه أ فـ أو ٌ وٌيّ جٌيث بجٌيل 6/3.

ط- طجٌي ًٌ ٌ ّ أ فٌب د ا ّ ٌطيخ جٌيل ا ّ ٌ زَ ْ لٌ فئ ْ ع ظيو ا ٌ ٍيٌ ّ ْ ْ ) ا ٌ ٍيٌ ّ ْ ْ ا ّ أج ٍ غ ( ، ٌ عصير ا ٌ ٍيه ْ ْ ألبٌح ) ا ٌ ٌومي أ ٌ ا ٌ ٍيه ْ ْ لجٌي رمب ٌي أهق( ، أ ٌ كلا ّ ب ، يمكٌ ٌ إضفلزَب لعصيرفـلبوٌخ بحٌى ألظ ْ 3 ع ٌ/ زو ٍ ٌ حام غ ألتريك اللامائي ّ ألعبلئي ّ ٥ غوا ع ا ّ د ّ ضيخ ٌع ظٌي يٌو غيو ا ّ حلاج طجٌي ً بٌ ّ ْ ْ ٍ ضجٌيث جٌ ِك 1/3، 2/3 ، 3/3 ، 4/3 ، 5/3 . ٌيمكٌ ٌ إضافة عصير ا ٌ ٍيٌ ّ ْ ْ أ ٌ ع ظير ا ٌ ٍيه ْ ْ ألبٌح أ ٌ كلا ّ ب بحٌى ألظ ْ 5 ع ُ / ٌزو ٍ ٌ حا ٍ غ ألتريك اللاما ئٌ ا ّ جٌيٌي ٌزٌيبه أ فـ أو ّب ْ ْ جٌ يٍ ث بجٌيل 6/3 .

---

3- يٌزٌقلَ ٌ ّ ِ ظطح " أٌى و اٌشبجٌي غ " ٌ ّ " أ ّ ى و أ ٌ َحو ْ لف ْ ِ إطفخ لٌيك وٌ هل ُ STAN 212-1999 رقٌ يٍ ً 1- 2111
4- يٌزٌقلَ ٌ ّ ِ ظطح " يٌو ألعبٌت ألايٌيٌي " ٌ ّ " أ ّ ى و أ ٌ َحو ْ لف ْ ِ إ طفخ لٌيك وٌ لٌى ُ STAN 212-1999 رقٌيل 2001 -1

ك- لا يسمح بإضافة وً ِ ًا ىويا د ) أحًبض بنخيك )أ( ً ) ة( ، ً اًيك انًصطنعخ زٌعهيً كهعخ الحموضة (مولك محمضة) إٍ فًُ ً ُخبف ًبح .

ل- طبجيً ٍ ًا غض ب د ا ً طيخ ًحٍل ا ًً ز ً يك فيئ ً اعظيو ا ًً ًأف ً م ي قبو ًيخ ا ًيد ًفي /أ ً ا فًاو ًا ًغخ ِ ً ًأيوسفي يمكً إضفلز ٍلعصير اًجوبيًث ًيخ ارٌفع ًى 11 %ًٍ ي ًيأيك ًأطيخ بلًاحيخ يٌنثب ًفًبو ًيخ ًأيوسفي يًأيً ًا ًييخ ًيأيك ًأطيخ بلًاحيخ يٌَنث بٌ عصير اًجوبيي .

م- يجيًى أيوسيي انيخ ا يٌح ًيجًى ها د اة ًعًيي ة اعطويًيخ )ًوسيو ًب اطًيجيًيخ( ًيأيً عصير الطماطم.

ى- ٤غوا عرلعيٍُ تعزيز ًأزظ ، يجوز إضافة ًك زأغيًخ ا٤ًبيًن)ًوبًفً يبيٍب د ، ًييأيك ا ًغجيًيخ( ًٍزيجي د ًأوضيحفٍ بنخيك ًيىُ )3( طبجيً ٍ ًا طبب د ا ً يطيك حٌثويٌَا ًأش أ .

## 4/5 ي عبئش ان جدة

يجت أ ًزى ً ً ًأقاص ًأطيجيخ ًعظيىو ًيىبه ًفًاويً ) ايٌ ً ً – ًإيًخ ًأعطويخ – ًأطع ُ(ِ ًفً ً ًف ًبو ًخ ًأتيأفـن دِ ًب.

## 3/5 ال ًثٍ ًم ًت ًص ًب ئ ًص ان ًص ًُف (

طًنًيية هي جيحح ع ً المحافظة غًٍ ًأقظبئض ًأفيزيبئية ًأىيًيبئية ًألحسيخ ًزأغًية ا٤ِب ًية ًزظفًبوًخ ًأتيأفـن دًِب.

## 2/5 انخأكدً ٍ ًحشكب و ان جدة خًص ب ئص

يجت أ ًرقضع ًعظيىو ًا فًاو ً ًىبه ًا فًاوً للاحيجه والفحض ًٌتحقق ِ ً ًأصًنًية ًأزوويت ًًغلكح وٍيًب ًم ًه ِ ًىيً ًطٍيثبً ، وبً ًطوق ازحٍيً ا ً ًزًقل خ يغت أ ًرى ً ًطبجيً ًطوق ازحٍيً ًًقـن اًعيب د ا ً ًا ًقف ًا ًجٍل 11.

ويمكيًن يًيم عمليخ ًزأي لي يًصًن ًيًخ/ًعًًح ًأعيخًنًب ًيًخيًيٌ د ًأعيخ ، ًييأف ًمح ثبًيًقل ا ً ًأطوق ًأ ًيجخ ًا ًًىح ًع ًجًيب د ازقبوعخ ثشي ًقًلب ًيًخ ًي فًيًٌ ًيٌ ًع يًيًفي يً ا ًجيبً ًيُ ، يًًا ًيًحث ًجيًيفي ًاهق طيجيًيخ ، رًغيًوا ًيًمية ًيًٌن ًه زأغيًوا د ًأتي تحًس ًحت ًأعبًغخ .

## -6 انً ًبٌ ًثنأغزا ًيت

إيًأاًصطنفيب د ًأغًبئًيخ ًيًك ًخيًي ًأغًو ًي )1 ( ً)2 ًيل ًي ًيخ ًيًأ ًيًيو ًأعيخ للإضافا د ًأغًبئيًخفيب د ًيًك ًأغًبئية 14-1-2-1 )عصيرًأفًبوًخ( ، 14-1-2-3 ) ًعظيىو ًفًاًوي ًا ًوًيح( ، 14-1-3-1 )ًىيبًأفًبوًيخ( ً14-1-3-3 )ًىيبه فً ًاو ًا ًوويً( يدًيً ًأ ًريًقل ًيًٌ ًيٌّ ًأغًبئيخ ا٤ًطعًخ طبجيً ًيٌن ًا ً ًا طبيخ ، لحيً ًاغًبًك ًأطفخًيبًية فًيجية خاصة ثًبك المضافة إلي ا٤غذية.

## -2 عِام حص ُعث يوعذة

### لانذ الأقصىن ىخ عًبل بين خا ك
### يىعًبس سب انخص ُع انجذة

| اٌبكح | اٌ ظفيخ |
|---|---|
| ث ُٓ ـك ايضى يليسيلوكسين [5] | عبمل مضلك ٌ وغ ٍ ح |
| طٍظب ي زٌض<br>)ابك ح رمظيو ، روا ة اٌطحيعي أو منشط)<br>صول يغبت الانٍظب ص<br>وث ٌُ ِشط (فقط ج ٌُ ب د( | ع إ ًرنظيف<br>َب ع ٍا در مِية<br>ع إ ً اٌ ٌبط |
| اٌج ز َب يِ ذ | |
| ٌ يِ ل هٌ وٍ ي اٌى بٌ ج ٌ [6] | |
| السيليلوز | |
| اٌش نٍو ٍب ُ | |
| يٍليكا غو اٌ أية | |
| روا ةٌ كيلو ُ ٍ | |
| الجيلاتيين (يي ي ي ولاجي ٌ ا ٌ غي ل ي يِ ٍ خيٍ ه حلال) | |
| اٌ ك ج ي بٌ ك ي ا٤ يِ ني)وبوي ٌ ٌ أ ي ٌ( | |
| اٌى ب ٌ يِ ٌ | |
| اٌبير لاي ذ | |
| ث ٌٍ يفي يِ ٌ ىخ ي يرولي ٌ ٌ | |
| طرطوا د اٌ ج زٌ ب يٍ [6] | |
| وث ٌُ ب د اٌ ى بٌ يِ ٌ ٌ اٌ زوبية [6] | |
| غلاف شي ىح ا٤ ىى | |
| السيليكاسول | |
| ب ني أوٌ ي اٌى جوي ذ [6,7] | |
| ز ٌ ب يِ ٌ | |

-5 10 ٍغ ُ لٌ و ٌ اٌ ى لال ظ ٌ ٌ زٌجيب د اٌبك ح اٌ ٌ ٌ ح ٌ ثٓ ف ٌ اٌ زظ اٌبي ئيي

6فقط في ع ظيو اٌ ع ٍت

-7 10 ٍغ ُ لٌ و ) وزٌجيب د $SO_2$ )

| أٌهٌك ح | أٌ ظفيخ |
|---|---|
| فٌٍوح ٌأجيكوي د )ٌزىيَو ٌأجيكويٍ ( خميرة أجو رٌيب د )ٌتكسير أجو رٌيب د( الخميرة إٌش ٌية )ٌتكسير إٌش ٌيا د( فٌٍيٌوح ٌأيليلٍ ئا د يٌإلٌعٌبي معيٌلٍ ٌك ٌوٌيٌ ٍ رٌييك عٌلي ها د الخلايا) | َتحضوا د الانزيما د [8] |
| أٌ تير ٌعي ٌ بٌني أوٌلٌ أٌيوث ٌ ٌ | غبـى زٌلٌج ٌوعٌئخ [9] |

## -1 انًإثبث

**9/1 ٌخٌب ٍيٌث ٌل ٌبذانٍانس ش ٌت**

يغت أ ٌرى ٌ ٌ زجٌمي د ا ٌجٌليا د ا ٌشوٍيخ طجمٌبً ٌ ٌ ٌ ا ٌ طلخ ا ٌميٌ ٍيخ ا ٌق ٍيغيخ اٌ ٌفيٌي ر غٌوٌيٌلٌبٌ ٌيئة زٌأٌمييس و الخاصة ٌ " الحٌل ٌك ٌ أٌمٌظ ٌ ٌ.ٌجٌبيا ٌ ٌجٌليا د الحشرية " .

**4/1 ي ٌهإثبث ٌش**

يغت أ ٌرى ٌ ٌ ا ٌلحل ٌك ا ٌم ظ ٌ . ٌ ٌتشمٌبي ا ٌ ٌصٌ ٌث د طجمٌبً ٌ ٌ ٌ ا ٌ طلخ ا ٌميٌيخ ا ٌق ٍيغيخ اٌ ٌفيٌي ر ع زٌل ٌب ٌيٌئخ زٌأٌمييس ٌ أٌق ٌبٌيل ٌطٌيٌي " الحٌيل ٌك ٌ أٌمٌظٌي ٌ ٌ ٌيٌتشمٌبي ا ٌ ٌيٌئٌيد فٌيٌ ٌ ٌ أٌغٌيٌ د ٌ أٌغ ٌيٌ ٌئيةٌ و ٌأي هاعية " .

## -1 الاختبٌ ٌشا ٌيبث انًص ٌنت

1/9 يٌيٌ ت أٌيٌيٌ ٌ إٌيٌيٌلٌ ٌك ٌتحضٌييو ٌهٌي ٌلا ٌي ٌ أٌزٌيٌي ٌب دٌيٌلٌ ٌ ٌكٌخٌيٌي ٌ ٌيٌيٌ ٌن ٌ ا ٌ ٌ ٌ ا ٌ ٌطٌيٌيخ طجمٌبٌيًٌ **نه اصًفبتنامبسيتانخه ٍجتانًزكٌبسة ٌ ٌ ٌل ٌب ٌ ٌذ 4/4 ٌ ٌسٌ ٌل ٌى ) 49/ ( "انًاس ٌش ٌي ٌ ٌنهص ٌةنٌنت ٌ ٌيٌص ٌبٌَع الأغذية ٌ ٌأنٌعٌيو ٌه ٌ ٌ ٌ ٌببٌ " .**

2/9 يغت أ ٌرى ٌ ٌ ا ٌلحل ٌك ا ٌ ٌ ٌيوث ٌ ٌيٌ ٌ ٌ ٌعيخ طجمٌبً **نًاصفبت انًبسيت انخه ٍجت انًزك ٌ ٌسة ٌ ٌ ٌل ٌب ٌ ٌذ 4/ 92 ٌ ٌ ٌل ٌى ) 9096 /9111( " انًنذ ٌ ٌد ٌ ٌل ٌك ٌشٌب ٌ ٌنٌ ٌجٌ ٌنه و ٌهع ٌ ٌ ٌل ٌ ٌ ٌةٌ ٌانًاغز ٌ ٌةٌ ٌيت ٌ-–انًاج ٌ ء الأ ٌ ٌل.**

---

8- ٌ ٌ ٌب ٌر زٌلٌي َرحضيوا د الأيٌيبٌ د و ٌ ٌ ٌك ٌ ٌ ٌيخ ٌ ٌبٌ ٌجٌ ٌشرط إلا ٌيغ ٌ ٌ غ ٌ ٌن ٌ ٌأحضيوا د ابٌ ٌ ٌيخ ٌوية ٌ أٌلاصٌيوٌيٌث ٌ ٌى ٌوٌجٌيد و ع ٌ ٌحٌز ٌ. ٌ أٌ ٌيٌليلٌيٌوٌيف ٌفٌلٌ ٌب ٌ ٌوخ ٌأٌ ٌعٌ ٌيٌخ.

9- ٌي ٌغٌي أ ٌ ٌ ٌي ٌزٌلٌي ٌ ٌ ٌأيطب ٌ ٌضٌ ٌلاً ٌ ٌفٌ ٌع.

**90- بطاقات البيانات الإيضاحية**

(1/2) فـ ح وهن ا البيجية ا الياسية القطاخ عليه ظ ذ الاثب فالا ١٦ على ع
ثطالب د الك الغذائية ا جاح " ، يجت أ ي ضع عاخ طاب لخ البيلب دزلبلية :

**التعبإاث ل ج نهو خاك .**

**9/90 سي ل خ ج**

يجت أ يك إ از ظ في فيئ إفبوي خ ا ين ع خ الوضح بجي ل 4-٤١ ي اع
يجت أ رز ر عبخ إ فلب وخبي ب افب ه لبثبي از ظ لو ه ثعت نا ل جل ولا
يجوز إزعبي ن ا ءبء إلا إبواب از طبث لكي ع ازعوي في اثب جي ل 3) ( أ
ا ن ا يطبث ك عخ أفو ع ن القطاخ .

1/1/11 عصير افبوخ ا وضح في جل 1/1/3
يك إ از ظ " عصير--------

2/1/11 عصير افبوخ ا ووي اوضح ف جل 2/3
يك إ از ظ " عظيو ---- ا وو ي " أ " ووي عظيو ------ ".

3/1/11 عصير افبوخ ي ع ابء اوضح ف جل 3/3.
يك إ ـ از ظ ـ " عظيو ---ي ع بلء " أ " عظير مي عبلء
فبوخ ----- ".

4/1/11 و (بيوري) افبوخ اوضح في جل 4/3.
يك إ از ظ و ------ " أ " ----- و.

5/1/11 و افبوخ ا ووي اوضح في جل 5/3.
يك إ از ظ " اثيوريه ------- وو ي " أ " ووي -------- ا و ".

6/1/11 ني بل افبوخ اوضح في جل **3 / 6.**
يجت أ يك إ از ظ " نيب ه --- "

7/1/11 فى حا خ غب د عصير اف او ) الموضحة بجل 1/3 ( ا ظ ع خ ع ي أ طن و
اف او ، يجت أ يشتمل إ از ظ غ أب ء عظيو ا فاو ا ى خ للخليط
ثزوريت رنازلي للمخو يا د جية حي اى وزخ/وزخ أ اى ب د " يج عظيو
اف او " عصير فاو شي أ أ وب دأفو شيثخ.

1/1/11 ... الفواكه وخليط عظيو الفواكه وخليط ... أو ... ، إما ... تحضيره ... العظير ... ، أ ... تحضيره من ... التعريف ... عصير ... " يجب أن ... ، ولا ... ½ ... العصير.

**4/90**

يجوز تطبيق ... د الإضافية التالية :

1/2/11 ... الفواكه وخليط عصير / ... إما تحضيرها عن طريق نزع ... بطرق الفيزيائية ... لا يقل عن 50% ... (Brix) ... المحلك للعصير ... تحضير ... (Brix) ... (1) ... تعريفه على أنه " ... " .

2/2/11 ... 1/3 ... 5/3 ، حيث يسمح إضافة نوع واحد أو ... الإضافات الاختيارية ... السكرية ... (2/1/5) ... فيجب أن يتضمن ... مضافة ... عصير ... كمضافا د غذائية ... " ... " ... .

3/2/11 في الحالات التي ... تحضير ... عظير ... ، ... تحضير ... أن ... (Brix) ... تحضير ...

4/2/11 يجوز ... مميزة ... التعريف بطريقة لا ... إلى الالتزام أو التضليل .

5/2/11 يجب أن يذكر على بطاقة العبوة بصورة واضحة مع موضوع "محتوى العصير ---- %" ونوع الفاكهة والنسبة المئوية لكل نوع وفي حالة العصير المختلط / المركز يجب أن يذكر "محتوى العصير -- %" بخط واضح بحروف واضحة لا يقل عن حجم الحروف الأخرى في اسم العصير.

6/2/11 لا يجوز الادعاء باحتواء العصير على فيتامين سي ، على مكر " حامض الاسكوربيك " ضمن المكونات.

7/2/11 أن تكون البطاقة مطابقة لما ورد في المواصفات القياسية الخليجية 3/91/4 "بطاقات المواد الغذائية المعبأة" ، 2/91/4 "دليل بطاقات المواد الغذائية" ، 5/91/4 "بطاقات المواد الغذائية المعبأة".
ويجب أن يذكر على العبوة إضافة المحليا ت غير الاسكر ية المضافة أو السكرية المركزة بما في ذلك (2/1/5) (أ)(ب) ، في البطاقة "3/91/4" 2/91/4 "5/91/4" المواد الغذائية".

1/2/11 أن لا تكون الصورة على العبوة مضللة فيما يتعلق بالعبوة الموضحة في الطبيعة.

9/2/11 في حالة إضافة أي من المحليات ...

11/2/11 في حالة إضافة ... (2/1/5) ... العطرية يجب أن ...

11/2/11 في حالة العصير يجب أن ... في حالة ... العطرية ... العصير.

**3/90 انعبإاث انخً ال خضصص نخ ٍئت**

أ ا ٌ عزٍٍٍ دا ق ٌ ٌطٍ خ ٍٍبع جا د غٍ ٍو اق ظ ٌطخ ز غٍٍ ٍخ ٌي ي الٍ ٍ ٍنت ٍ ٌي ي ا ز ج بشروح يجت أ رل أي ب عي اع وة أو في طٍ ٍئك ف ٍٍمخ ٍي ٍٍنظ ، ي ٍ ازشٍ ٍغيله ، ٍٍ ى ٌ يٌٍ في ،ٌٍ ٍ ٍ ٍ ا ٍخ اظٍ عخ ، ٍخ زا ٍٍ ٍئخ ، اى ع أ ل ٍح ثالإضافة إلي تعليما دا زقي ين ٍٍضن ب ء ال اغ ائية أ مخ ثبٌ طٍ ب ٍ ٍ ى ئ ا ع ب دلل ررو فقط فض ٍ ٍئك وق مخ .

ع م ه ف ى ث ٍيلب د ا ى ية والوز الصافي واسم ع ٍ ا اغ ٍخ اظٍ عخ ، ع ي خ زاٍ ٍخ ، اى ع ال ، يجوز اج اب ثا طخ علامة تعف ٍ ٍخ ، ى ثشوط أن رى ن اعلامة (Logo ) ٍ ٍخ عٍ ا فض ٍ ٍئك وق مخ .

**99- ٍ ٍشقان خنه م زان عبت**

أ رى طوق از حٍ ن ا ٍ ٍ د ط ٍ ٍ غٍ ي ا ضح ك ، أب ٍ ٍوق الف ٍٍ ه ازٍ ي رو ف ا غٍ ي رى - ط ٍ ا ف ب د ٍ ا ٍٍٍ ا ٍ ك 2/ 11 ، 12/2 ، 13/2 ، /15/2، 16/2.

| | | | |
|---|---|---|---|
| II | HPLC | طريخ IFU (1995)117 | حا غ الاسكوربيك المضاف |
| IV | قياس طيف أنزيمي | ISO 6557-1:1986 | حا غ الاسكوربيك |
| III | طريخ الاندوفينول | AOAC 967.21<br>طريخ IFU 17<br>ISO 6557-2:1984 | حا غ الاسكوربيك |
| III | طريقة قياس طيف | ISO 5518:1978<br>ISO 6560: 1983 | حامض البنزويك وأملاحه |
| II | HPLC | طريخ IFU 63 (1995)<br>NMKL 124 (1997) | حامض البنزويك وأملاحه؛ حامض السوربيك وأملاحه |
| IV | التقطير والمعايرة أو الكروماتوغرافيا الأيونية (المعايرة الاسترجاعية) | طريخ IFU 42 (1976) | ثاني أكسيد الكبريت (الإضافات وما يعادلها) |
| IV | الكروماتوغرافيا الغازية | طريخ IFU 4 2000 | الإيثانول |
| III | HPLC | AOAC 986.13 | حامض الفوماريك[10] (المضاف) |
| III | رحدلي الانزيمي | EN 1137 :1994<br>طريخ IFU 22 (1985) | حامض الفوماريك[10] (المضاف) |
| II | HPLC | EN 12630<br>طريخ IFU 67 (1996)<br>NMKL 148 (1993) | الجلوكوز والفركتوز (بشكل منفصل) |
| II | التقدير الانزيمي | EN 1140<br>طريخ IFU 55 (1985) | الجلوكوز - الفركتوز - الكلي (بشكل منفصل) |
| III | التقدير الانزيمي HPLC | AOAC 993.05 | حامض الماليك المضاف |
| II | رحدلي الانزيمي | EN 12138<br>طريخ IFU 67(1995) | حامض الماليك - الكلي |
| II | HPLC | AOAC 995.06 | حامض الماليك - الكلي |
| II | رحدلي الانزيمي | EN 1138 (1994)<br>طريخ IFU 21 (1985) | حامض الماليك |
| I | قياس الضوء | طريخ IFU 26 (1996-1994) | (المضاف) |
| III | طريقة قياس طيف | ISO 5519 :1987 | المواد الحافظة (حا غ الاسكوربيك وأملاحه) |
| II | الكروماتوغرافيا | NMKL 122 (1997) | |
| I | | AOAC 983.17<br>EN 12143 :1996<br>طريخ IFU 8 (1991)<br>ISO 2173 : 2003 | |

[10] [illegible]

| الحكم | اًطويخ | اًلبأ | اً ٍع |
|---|---|---|---|
| ًلٍو ٌى ) ٍ ىأبد ٍ ٌحِتب( | EN 12146 (1996)<br>طريخ IFU ه ٌ<br>56 (1998/1985) | تحديد | III |
| ًلٍو ٌى ) ٍ ىأبد ٍ ٌحِتب( | EN 12630<br>طريخ IFU هلُ 67 (1996)<br>NMKL 148 (1993) | HPLC | II |
| ثاني أكسيد ًلجويت ) اً ٌضاف( | 990.28 AOAC ٍ يبه<br>ويليبي ٍ عيم طريخ IFU<br>هلُ 17 (2000)<br>NMKL 132 (1989) | ًلمياسشبٌعٌبيريقعل ًلمطير | II |
| ثاني أكسيد ًلجويت ) اً ٌضاف( | NMKL 135 (1990) | تحديد | III |
| ثاني أكسيد ًلجويت ) اً ٌضاف( | ISO 5522 :1981<br>ISO 5523 : 1981 | ًلمياسشبٌعٌبيريقعل ًلمطير | III |
| حامض الطرطريكفـي عصير ًلعِت ) اً ٌضاف( | EN 12137 (1997)<br>طريخ IFU هلُ 65 (1995) | HPLC | II |
| إعًبلي اً ٍ زوٌعي ٌ | EN 12135 (1997)<br>طريخ IFU هل ُ 28 (1991) | اً ٌضد ُ / ًلمياسشبٌعٌبيرة | I |

الملحق رقم (1)
الحد الأدنى لقيم الـ (Brix)[11] لعصير و/أو مهروس الفاكهة المعاد تحضيره
الحد الأدنى لمحتوى العصير و/أو المهروس في نكتار الفاكهة (% حجم/حجم)[12]
على درجة حرارة 20°س

| الحد الأدنى لمحتوى العصير و/أو المهروس في نكتار الفاكهة (حجم/ حجم %) | الحد الأدنى لقيمة الـ (Brix) لعصير و/أو المهروس المعاد تحضيره | الاسم الشائع | الاسم النباتي |
|---|---|---|---|
| (*) [13] | (*) [13] | كيوي | الأكتينيديا الصينية |
| 25.0 | 11.5 | تفاح الكاجو | أناكارديوم أوكسيدنتال |
| 40.0 | 12.8 [14] ملاحظة: في حالة الأصناف التي تختلف طبيعيا عن قيمة الـ (Brix) أعلاه فإن قيمة الـ Brix الأدنى للعصير المعاد تحضيره من الأصناف المختلفة يجب أن تتوافق مع قيمة الـ Brix لعصير الأناناس بشرط ألا يكون محتوى الـ Brix أقل من 11 في عصير الأناناس | أناناس | أناناس كوموسس ميريل / أناناس ساتيفس |
| 25.0 | 14.5 | قشطة | أنونا سكواموزا |
| 25.0 | 14.5 | الأنونا | أنونا موريكاتا |
| 25.0 | 7.5 | بطيخ | أفيرهوا كارامبولا |
| 25.0 | (*) [13] | جوز الهند | كوكوس نوسيفيرا |
| (*) [13] | (*) [13] | البطيخ | سيتريولوس لاناتوس |
| 40.0 | 8.0 | الليمون (الأحمر) | سيتروس أورانتيفوليا |
| بطيخ زاد محتوى المحلول الحامضي | 8.0 [14] | الليمون (المالح) | سيتروس أورانتيفوليا |

---

11- وفقاً لطرق التحليل المعتمدة فيما يتعلق بالمواد الصلبة الذائبة، تقاس قيمة الـ Brix لعصير الفاكهة على أساس قراءة المواد الصلبة الذائبة.

12- إذا لم يتم ذكر قيم الـ Brix أعلاه فإنه يجب حساب الحد الأدنى لقيمة الـ Brix على أساس محتوى المواد الصلبة الذائبة للعصير المستخلص من الفاكهة المستخدمة في تصنيع العصير.

13- لا توجد قيمة محددة. يتم حساب الحد الأدنى لقيمة الـ Brix على أساس محتوى المواد الصلبة الذائبة للعصير المستخلص من الفاكهة المستخدمة في تصنيع العصير.

14- يتم تصحيح الحموضة وفقاً لطرق التحليل المعتمدة للمواد الصلبة الذائبة.

| الاسم ًاإباتي | اًفبو خ اَ ُبه ً | الحـــلا٤ك ًـــ ـُ ّله٥خ اَـ )Brix( فـُ اًع ظيو/ اًَ ّو ً اَ ّعاد تحضير | الٍا٤ك ً مح زُ العصير و/أو اًَ ّو ً فُ عوزبه اًفا وه (حجم/ حجم %( |
|---|---|---|---|
| زوً اًهأزيوم | ثوبوـبي حامض | ( * )[13] | 50.0 |
| زوً يً ّ ُ زوً يً ّ ب َ هيسا | ًّي ّ ُ | 8.0[14] | طعمبوًّشويعبد لحًل اً ً زُ هك |
| زوُثواديسى فيبك | عويبفو ّد | 10.0[14] | 50.0 |
| زوُثواديسى زوً عوائليس | عوجفو ّد حلو | 10.0 | 50.0 |
| زوً ويوليولاتا بلايُب | يوسفي | 11.8[14] | 50.0 |
| زوً ينِنسي | ثوبوـبي | 11.2 - 11.8[14] طعمًزُشويعي د اً ُ طيخ لحًل اً ً زُ هكُ ّ ًيس أل ً ُ 11.2 ُ اً ً عوقف أ ُ فـعُل ح ثلإأ فئ ُ كه٥خ اَـ )Brix( لل يختلف طبيعيا ع ً اًميخ اًنو ُ ح اعلا قى حبُخ و ُ كه٥خ Brix ثبوً و اه أل ً ُ ن اًمخ ًفئ ُ اًعصير اًتعك تحضيره اً ّ ظله ُ ن ا ً لٍي ا ً اًعبً ُ اًقبرجي ، سدى ُ جولا ا ُ يحمك اًطويخ اًصًفـيخ اًفاكح في اًجـل 3/5 ُ ن اً اُ فظخ بشرط ا ُ لارم ُ كه٥خ Brix ع ً 11 ُ في عصير اًع ُ ب اًًبح | 50.0 |
| وو ًقيري[15] | عئي اً ل | 5.0 | 25.0 |
| و ُ و ُ يس يلوي | ثطيـ )أفظو( | 8.0 | 35.0 |
| و ُ و ُ يس يلوي ي أيد إكًه | ثطيَـبوثب | 7.5 | 25.0 |
| و ُ و ُ يس يلوي ي أيد إكًه | ثطيبيـد - عبيـيَ )شهييًب( ًهيـل اًعيخ | 10.0 | 25.0 |
| يدونيا أثٍغب | يفـوع | 11.2 | 25.0 |
| كيـ يبير خاكي | الحجريخ اً كاء | ( * )[13] | 40.0 |
| أجيتر اً يجرومي | ي عوًه اًيابا ُ | 6.0 | 25.0 |
| أيريجتريا ياثُيسا | ثطيـ | ( * )[13] | ( * )[13] |

15- نا اً ّزظ "ًبـاء عئي إل" اًن ّيزق يضجبشوح ُ عئي إل ك ّ أ ُ يشد ً ّت عئي إل .

| الاسم النباتي | الاسم الشائع | الحد الأدنى لقيمة البركس (Brix) لعصير و/أو مهروس الفاكهة المعاد تحضيره | المحتوى الأدنى من العصير و/أو المهروس في رحيق الفاكهة (% حجم/حجم) |
|---|---|---|---|
| يوجينيا سرنجي | فاكهة سورينام | ( * ) [13] | ( * ) [13] |
| يوجينيا يفلوراا | ووى | 6.0 | 25.0 |
| فيجوا سلوبيانا | فيجوا | 18.0 | 25.0 |
| فيزاليس بيرفيانا | توت ذهبي | ( * ) [13] | ( * ) [13] |
| فورتونيلا | كمكوات | 7.5 | 40.0 |
| جينيبا أمريكانا | جنيبا أمريكي | 17.0 | 25.0 |
| جرابيا أيلاجويل | كرز برازيلي | ( * ) [13] | 25.0 |
| جرابيا ديوبيدس | غوميرا | 6.0 | 25.0 |
| ليتشي شينيسيس | ليتشي | 11.2 | 20.0 |
| ليكوبرسيكون أسكولنتوم | طماطم | 5.0 | 50.0 |
| مالبيجيا | كرز الهند الغربية | 6.5 | 25.0 |
| مانجيفيرا إنديكا | مانجو | 11.5<br>بالنسبة للمانجو فإن قيم البركس (Brix) لمركز المانجو يختلف طبيعيا على حسب الصنف والموسم وعليه فإن قيمة Brix للعصير المعاد تحضيره من المانجو يجب أن تكون 11.5 للعصير المعاد تحضيره من المركز ، وحيث أن هذه القيمة لا يحكمها الطبيعة الصناعية للمانجو في أجزاء من 3/5 على الأقل بشرط ألا تقل قيمة Brix عن 11 في عصير المانجو الطبيعي | 50.0 |
| مانجيفيرا إنديكا | مانجو ... | 15.4 | 25.0 |
| مامي أمريكانا | مشمش أمريكي | ( * ) [13] | ( * ) [13] |

| الاسم ًإباتي | ًالبو خ ا ًبه ً | الحـــل ا٤ك ُـــ ـُ ًل ه خ اً ـ (Brix) فـ ًاع ظيو/ اً ً وَ ً ً اً ًعاد تحضير | الح ا٤ك ُ ًمحـ ز ً العصير و/أو اً ً وَ ً ف ً وزبه اًفاوه (حجم/ حجم %) |
|---|---|---|---|
| ِبعنيبيوا أِلىيبي | ِب ُغ | 13.5 | 25.0 |
| ِ ّهأ | ر ذ | (*) [13] | 30.0 |
| ثيَ بهاد ِ ي ي وِيب ييب ا٤ويو ِينولي ب اًواكيبيهب ّيي ثيبيبيزب ًجيوي بد الفصيلخ الحمليخ ا ٤فـو ًّ) | ِى | (*) [13] | 25.0 |
| ثبِيفلو ه أيدولي | بو خ يوّح الألام اًطفـواء | (*) [13] | (*) [13] |
| ثيفلورا أييي لّيس أي لّيس ثبِيفلو ه | بو خ ىوّح الألام | 12 [14] | 25.0 |
| ثيفلو ه واك ه غلارس | بو خ ىوّح الألام | (*) [13] | (*) [13] |
| فيِ ى ّكاوتقليوا ي | ر ّو | 18.5 | 25.0 |
| ثوِيريا ِبثوب ي | ىعو ّه أ ِويكي | (*) [13] | (*) [13] |
| ثو ّ أه ِينولب ي | ِش ّش | 11.5 | 40.0 |
| ثو ّ أفيام ي | ورز حلو | 20.0 | 25.0 |
| ثو ّ ِي وإ ّي | كرز حامض | 14.0 | 25.0 |
| ثو ّ ِي وليي افيجاير ي | أُ ًبير | 17.0 | 25.0 |
| ثو ّ ك ّ وَيب ي | فـ ًخ | 12.0 | 50.0 |
| ثو ّ ك ّ وَيب ي | فـ ًخ | 18.0 | 25.0 |
| ثو ّ ك ّ وَيب ي | فـ ًخ | 12.0 | 25.0 |
| ثو ّ ّثيرهيب ي | ىزبهي | 10.5 | 40.0 |
| ثو ّ ك ّ وَيب ي | كهاق | 10.5 | 40.0 |
| ثو ّ ِجي ِ ب ي | فـ ًخ | 6.0 | 25.0 |
| ثسيديام الفخ ي | الفخ | 8.5 | 25.0 |
| ثوِيب عِولارب ي | ِهب ً | 12.0 | 25.0 |

| الاسم ٌالنباتي | الاسم ٌالشائع | الحد الأدنى لتركيز المواد الصلبة الذائبة (Brix) في العصير و/أو الهريس المعاد تحضيره | الحد الأدنى لمحتوى العصير و/أو الهريس في رحيق الفاكهة (حجم/ حجم %) |
| --- | --- | --- | --- |
| باير ّ اهثوَيفوليا | أمنيا | ) * (³ | ) * (³ |
| بيرس و ّيو ُيس | ّلضن وّ | 12.0 | 40.0 |
| هابيزثيجروم | وش ّش إك | 11.0 | 30.0 |
| هابيز ر ّثو | وش ّش أحـ ّو | 10.0 | 30.0 |
| هابيز ر ّثو | وش ّش أبيض | 10.0 | 30.0 |
| هابيزفلوب ووچب | وش ّش أحـ ّو | ) * (³ | 30.0 |
| هابيزفلوب ووچب | وش ّش | 7.5 | 30.0 |
| هابيزفلوب ووچب | وش ّش أبيض | ) * (³ | 30.0 |
| هلوب ُينا | يِ ِه ك ْ | ) * (³ | 40.0 |
| هّى ا أثي. أي. | س ّو ٌأك | 9.0 | 40.0 |
| نق ّشّبـيـ ّ هأ | فريز ٌأسحاب | 9.0 | 30.0 |
| نق ّشّبـيـ ّ هأ ِهّ ّغي ّ | ر ٌد | ) * (³ | 40.0 |
| نق ّفـورى ٌ | ر ٌد إك | 9.0 | 30.0 |
| نق ّ ّبيدس )فيي أمير ٌأشي ّبّخ نق ّبـيـيوس فيي ثأمب( | ر ٌد أ ِ ل ّ | 10.0 | 25.0 |
| نق ّ أيـايـ ّنق ازوع ّ | ك ٌد أ ك الأحـ ّو | 8.0 | 40.0 |
| نق ّغب ثى ّ | ر ٌد غّب ْ | 10.5 | 25.0 |
| نق ّا ّوَلزبّيس | ك ٌد أ ا ءإك | 11.1 | 25.0 |
| نق ّ ّ أهيِ ّ | ر ٌد ثيس ّ | 10.0 | 25.0 |
| نق فـنويفولياس نق ّ أيدي ّ نق ّثيليا ُيس | ر ٌد يو ُغ | 10.0 | 25.0 |
| ِب ِجو ّ ُيجوا ِب ِجو ّ ولِا ُ | ر ٌد أيل اه | 10.5 | 50.0 |

| اللى٤١ك ّمحد زْ العصير و/أو اّ ّوَ ّفٰ ىزبه ألفواكه (حج٧/ حجم %) | الحـــل٤١كُ ــ ـُ ّله٤خ اـ )Brix( فـُ أع ظيو / أ ّ وَ ّ أ ّعاد تحضير | ألفبوخ ا ّبه ّ | الاسم ألإباتي |
|---|---|---|---|
| ( * )[13] | ( * )[13] | ّ | ٍلانم ويزئي ٍ |
| 30.0 | 11.0 | س ّو عيو الحابلي ّ | يُف ّ أثب ه ّ |
| 30.0 | ( * )[13] | س ّو ألغبيراء | يُف ّ ك ّ قيب |
| 25.0 | 10.0 | بعب | إجئديا ّيوتي |
| 25.0 | 9.0 | ِ لجب | إجئديا ثيروسا |
| ( * )[13] | ( * )[13] | ـبح | يزسجيو عب ِ جئب |
| مدزئيوبفيخ ّتحميقأل ً ِعلل حـ ّضيخث ّمل اه 0,5 | 13.0 | ر ّو ٍ ل ّ | ر ّبه يند ًأليب |
| 50.0 | 14.0 | ّتى ألبوب ّ | سيثو ِنوبوب |
| 35.0 | 9.0 | وجا وْ | سيوثوّب عوا ألف ٍ ه ّ |
| 30.0 | 7.5 | ر ث ّو ّ | فـبينيام بيب ووّووث ٰ فـبينيام أ ويَى ٰ و ّ |
| 40.0 | 10.0 | عيت الأ بواط/ س ّو ألعجيخ | فـبينيام ِوتيي ّ فـبينيام وهيج ّ بيي ُ فـبينيام أغ ٍيفلويام |
| 25.0 | 10.0 | ر ّد ّي ٍغ ٰ | فـبينيامفـزيس ايد أ |
| 50.0 | 16.0 | عِت | فـزيسفـيفييوا أ أ ّغي ّ ِب فـي زّ لابر ىِئب أ أ ّغي ّ ِب |
| مدزئيوبفيخ ّتحميقأل ً ِعلي حـ ّضيخث ّمل اه 0.5 | | أفـو ّ: عبي الحـ ّضيخ | |
| 25.0 | | أف وّ: مّ محتوى ّت عالي أ ىْ ّخ لئية | |
| 50.0 | | فـو ّ: ِقب غ ا ّحـ ّضية ِقب غ خو ّ: ا ّت أ ّ قفغ/ ز ط أ ّى ّخ | |

# الَشاجع

- ايصفت نجُتدسخس الأغذيسلى ) 422/ 4005(عصئثأكخبسنفبكآت .

- Codex Stand. 247/2005 " General Standard for fruit juices and nectars "